RESTAURANT
FONDA ESPAÑA

DIRECCIÓN
Martín Berasategui

ENTRANTS

Entrantes | Starters

Anxova de l'Escala "Especial Papallona"
Anchoa de l'Escala "Especial Mariposa"
L'Escala anchovy "Butterfly Special"
8€ / 16€ (6u.)

La nostra Gilda "Fonda España"
Nuestra Gilda "Fonda España"
Our signature "Fonda España" gilda
8€ / 16€ (4u.)

Seitons marinats, vinagreta de tomàquet i ceba tendra, gelat de piparra
Boquerones marinados, vinagreta de tomate y cebolleta, helado de piparra
Marinated anchovies with tomato and spring onion vinaigrette, and piparra pepper ice cream
8€ / 16€ (6u.)

Amanida russa "Martín" amb gamba blanca
Ensaladilla rusa "Martín" con gamba blanca
"Martín" Russian salad with white prawns
14€

Brandada de bacallà amb olivada de Kalamata
Brandada de bacalao con olivada de Kalamata
Salt cod brandade with Kalamata olive tapenade
14€

Musclos de roca amb txakoli i escalunya
Mejillones de roca con txakoli y chalota
Rock mussels with txakoli and shallot
16€

Salmorejo emulsionat amb tàrtar de tonyina
Salmorejo emulsionado, tartar de atún
Emulsified salmorejo with tuna tartare
22€

Tomàquet de temporada amb burrata cremosa i suc d'alfàbrega
Tomate de temporada con burrata cremosa y jugo de albahaca
Seasonal tomato with creamy burrata and basil dressing
18€

RESTAURANT
FONDA ESPAÑA

DIRECCIÓN
Martín Berasategui

Verat marinat, ajoblanco i raïm negre
Caballa marinada, ajoblanco y uva morada
Marinated mackerel with ajoblanco and red grapes
22€

Pebrots del piquillo escalivats, farcits de xanfaina, amb el seu suc d'escalivada
Pimientos del piquillo asados, rellenos de chanfaina, con su jugo escalivado
Roasted piquillo peppers stuffed with ratatouille, served with roasted vegetable jus
20€

Làmines de coliflor, salmó marinat, cremós de iogurt amb anet i brots a la brasa
Láminas de coliflor, salmón marinado, cremoso de yogur al eneldo y brotes a la brasa
Sliced cauliflower with marinated salmon, creamy dill yogurt and charred sprouts
18€

Canelons de manetes de porc, cua de bou i bolets, gratinats amb formatge
Canelones de manitas de cerdo, rabo de buey y setas, gratinados con queso
Cannelloni stuffed with pig's trotters, oxtail and mushrooms, gratinated with cheese
22€

ARROSSOS DE LA FONDA

Arroces de la Fonda | Rice dishes

Arròs negre de marisc i peix
Arroz negro de marisco y pescado
Black rice with seafood and fish
30€

Arròs de marisc i peix
Arroz de marisco y pescado
Seafood and fish rice
30€

Arròs de verdures, carn i bolets de temporada
Arroz de verduras, carne y setas de temporada
Rice with vegetables, meat and seasonal mushrooms
29€

RESTAURANT
FONDA ESPAÑA

DIRECCIÓN
Martín Berasategui

PEIXOS

Pescados | Fish

Calamars farcits amb papada, la seva tinta i cruixent d'arròs
Calamares rellenos de papada, su tinta y crujiente de arroz
Stuffed squid with pork jowl, squid ink and crispy rice
24€

Kokotxes de bacallà al pil-pil amb musclos bouchot
Kokotxas de bacalao al pil-pil con mejillones bouchot
Cod kokotxas in pil-pil sauce with bouchot mussels
30€

Lluç de Sant Sebastià amb cloïsses en salsa marinera
Merluza de San Sebastián con almejas en salsa marinera
San Sebastián-style hake with clams in marinara sauce
25€

Peix de llotja al seu gust (a la sal, a la planxa o a la brasa)
Pescado de lonja a su gusto (a la sal, a la plancha o a la brasa)
Market fish cooked to your preference (salt-baked, grilled or charcoal-grilled)
S / M

CARNS

Carnes | Meat

Espatlla de xai de Lleida guisada amb vi fi
Paletilla de cordero de Lleida guisada con vino fino
Braised Lleida lamb shoulder with fino sherry
32€

Secret ibèric 100% de gla a la brasa
Secreto ibérico 100% bellota al carbón
100% acorn-fed Iberian pork "secreto", charcoal-grilled
28€

Entrecot de vedella madurada amb salsa de ceps i foie
Entrecot de vacuno madurado con salsa de ceps y foie
Dry-aged beef entrecôte with porcini and foie gras sauce
30€

Filet de vedella amb demi-glace de carn
Solomillo de vaca vieja con demi-glace de carne
Aged beef tenderloin with meat demi-glace
32€

Tàrtar de vedella madurada, terrina de patata i ous de llissa
Tartar de vacuno mayor, tarrina de patata y huevas de múgol
Dry-aged beef tartare, potato terrine and grey mullet roe
29€

RESTAURANT
FONDA ESPAÑA

DIRECCIÓN
Martin Berasategui

ACOMPANYAMENTS

Acompañamientos | Sides

Amanida d'enciam i ceba tendra
Ensalada de lechuga tierna y cebolleta
Baby lettuce and spring onion salad
6€

Verdures saltades amb vinagreta d'all
Verduras salteadas con vinagreta de ajo
Sautéed vegetables with garlic vinaigrette
6€

Patates palla fregides
Patatas paja fritas
Shoestring fries
5€

Pebrots del piquillo confitats
Pimientos de piquillo confitados
Confit piquillo peppers
7€

Salsa chimichurri
Salsa chimichurri
Chimichurri sauce
4€

RESTAURANT
FONDA ESPAÑA

DIRECCIÓN
Martin Berasategui

POSTRES

Postres | Desserts

Quallada de formatge fresc amb caramel cítric
Cuajada de queso fresco con caramelo cítrico
Fresh cheese curd with citrus caramel
10€

Torrija de brioix amb nata fresca
Torrija de brioche con nata fresca
Brioche French toast with fresh cream
12€

Copa de xocolata negra, poma i cafè
Copa de chocolate negro, manzana y café
Dark chocolate, apple and coffee coupe
10€

Tiramisú Astigarraga
Tiramisú Astigarraga
Astigarraga tiramisu
10€

Mango, tajín i escuma de tamarinde
Mango, tajín y espuma de tamarindo
Mango, tajín and tamarind foam
9€

Selecció de quatre formatges catalans amb torrada de fruits secs
Selección de cuatro quesos catalanes con tostada de frutos secos
Selection of four Catalan cheeses with dried fruit and nut toast
12€